SÜTLÜ BAKLA ÇORBASI

Yarım kg taze bakla
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
Dereotu

Baklalar ufak doğranır. Tencereye aktarılır, üzerini geçecek kadar su ve az tuz eklenir, yumuşayana kadar haşlanır. Diğer tarafta un, yumurta, süt, yoğurt ve tuz iyice çırpılır. Kaynamakta olan sudan biraz alınır ve baklaların üzerine dökülür. Sıcak su katılır. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Servis sırasında kıyılmış dereotu serpilir, yakılmış biber gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:74815 • adı:Sütlü Bakla Çorbası • gönderen:Mehmet • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:08